

# Document made available under the Patent Cooperation Treaty (PCT)

International application number: PCT/FR05/000775

International filing date: 30 March 2005 (30.03.2005)

Document type: Certified copy of priority document

Document details: Country/Office: FR  
Number: 0403291  
Filing date: 30 March 2004 (30.03.2004)

Date of receipt at the International Bureau: 20 June 2005 (20.06.2005)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a) or (b)



World Intellectual Property Organization (WIPO) - Geneva, Switzerland  
Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) - Genève, Suisse



# BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

## COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 04 AVR. 2005

Pour le Directeur général de l'Institut  
national de la propriété industrielle  
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

SIEGE  
26 bis, rue de Saint-Petersbourg  
75800 PARIS cedex 08  
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04  
Télécopie : 33 (0)1 53 04 43 23  
www.inpi.fr

INPI



26 bis, rue de Saint Pétersbourg - 75800 Paris Cedex 08

Pour vous informer : INPI DIRECT

☎ N° Indigo 0 825 83 85 87

0,15 € TTC/min

Télécopie : 33 (0)1 53 04 52 65

Réservé à l'INPI

## BREVET D'INVENTION

## CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11354\*04

## REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

page 1/2



Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

08 540 6 W / 030103

<b>REMISE DES BREVETS</b> <b>DATE</b> 30 MARS 2004 <b>LIEU</b> 75 INPI PARIS 34 SP <b>N° D'ENREGISTREMENT</b> 0403291 <b>NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI</b> <b>DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI</b> 30 MARS 2004		<b>NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE</b> NOVAGRAAF TECHNOLOGIES 122, rue Edouard Vaillant 92593 Levallois Perret Cedex	
<b>Vos références pour ce dossier (facultatif)</b> CD/FBa100061FR00			
<b>Confirmation d'un dépôt par télécopie</b>		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie	
<b>2 NATURE DE LA DEMANDE</b>		<b>Cochez l'une des 4 cases suivantes</b>	
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>	
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>	
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>	
Demande de brevet initiale		N°	Date
ou demande de certificat d'utilité initiale		N°	Date
Transformation d'une demande de brevet européen		N°	Date
Demande de brevet initiale		N°	Date
<b>3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)</b> Article culinaire présentant une résistance à la rayure améliorée			
<b>4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE</b>		Pays ou organisation _____ N° _____ Date _____ Pays ou organisation _____ N° _____ Date _____ Pays ou organisation _____ N° _____ Date _____ <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»	
<b>5 DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)</b>		<input checked="" type="checkbox"/> <b>Personne morale</b> <input type="checkbox"/> <b>Personne physique</b>	
Nom ou dénomination sociale Prénoms Forme juridique N° SIREN Code APE-NAF		SEB SA une société anonyme 4, chemin du Petit Bois	
Domicile ou siège Rue Code postal et ville Pays		16, 9, 1, 3, 0, 1 ECULLY FRANCE française	
Nationalité N° de téléphone (facultatif) Adresse électronique (facultatif)		N° de télécopie (facultatif)	
<input type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»			

Remplir impérativement la 2<sup>ème</sup> page



# BREVET D'INVENTION CERTIFICAT D'UTILITÉ

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE  
page 2/2

BR2

REMISE DES PIÈCES DATE <b>30 MARS 2004</b> LIEU <b>75 INPI PARIS 34 SP</b> N° D'ENREGISTREMENT <b>0403291</b> NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		Réservé à l'INPI DB 540 W / 191203
<b>5 MANDATAIRE (s'il y a lieu)</b>		
Nom		Bruno de ROQUEMAUREL
Prénom		
Cabinet ou Société		NOVAGRAAF TECHNOLOGIES
Nationalité		française
N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel		
Adresse	Rue	122, rue Edouard Vaillant
	Code postal et ville	92150 Levallois Perret Cedex
	Pays	France
N° de téléphone (facultatif)		01 49 64 61 00
N° de télécopie (facultatif)		01 49 64 61 30
Adresse électronique (facultatif)		pat.fr@novagraaf.fr
<b>7 INVENTEUR (S)</b>		
Les demandeurs et les inventeurs sont les mêmes personnes		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non : Dans ce cas remplir le formulaire de Désignation d'inventeur(s)
<b>8 RAPPORT DE RECHERCHE</b>		
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> Établissement immédiat <input type="checkbox"/> Établissement différé
		Choix à faire obligatoirement au dépôt (cf. Notice explicative Rubrique 8)
<b>9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES</b>		
Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Obtenue antérieurement à ce dépôt pour cette invention (joindre une copie de la décision d'admission à l'assistance gratuite ou indiquer sa référence) : AG		
<b>10 SÉQUENCES DE NUCLEOTIDES ET/OU D'ACIDES AMINÉS</b>		
Le support électronique de données est joint		<input type="checkbox"/>
La déclaration de conformité de la liste de séquences sur support papier avec le support électronique de données est jointe		<input type="checkbox"/>
Si vous avez utilisé l'imprimé « Suite », indiquez le nombre de pages jointes		
<b>11 SIGNATURE DU DEMANDEUR</b> PAR LE MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire)  Bruno de ROQUEMAUREL (02-0407)		VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites à ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI.

Article culinaire présentant une résistance  
à la rayure améliorée

5                   La présente invention concerne un article culinaire comprenant un revêtement anti-adhésif déposé sur un support métallique, tel qu'en aluminium ou en alliage d'aluminium.

10                   Les revêtements anti-adhésifs couramment utilisés pour revêtir des articles culinaires sont réalisés à base de résine fluorocarbonée, telle que du polytétrafluoroéthylène (PTFE).

15                   S'ils sont connus pour leurs propriétés anti-adhésives ainsi que pour leur résistance chimique et thermique, les revêtements à base de PTFE présentent toutefois l'inconvénient d'être particulièrement sensibles à la rayure, en particulier dans la zone correspondant à la surface sollicitée de l'article culinaire.

20                   De ce fait, il se produit généralement une usure précoce d'articles culinaires dotés de ce type de revêtements.

25                   Pour remédier à cet inconvénient majeur et obtenir des revêtements anti-adhésifs présentant une résistance améliorée à la rayure, diverses techniques ont été développées, dont certaines ont fait l'objet de demandes de brevet comme celles citées ci-après : ces techniques proposent pour un article culinaire formé d'un support métallique, un revêtement anti-adhésif déposé sur ce support métallique et comprenant au moins deux couches à base de  
30                   résine fluorocarbonée, l'une des au moins deux couches étant une couche discontinue formant des motifs.

Le document EP 0 285 161 décrit un revêtement comprenant, à partir du support métallique, une première couche disposée sur ledit support et recouverte, le cas échéant, d'une seconde couche de PTFE pure ou chargée. Sur  
5 cette première, ou seconde couche, est ensuite déposée une troisième couche dite "armature".

Cette armature est formée d'éléments oblongs agencés en réseau, dont la composition comprend du PTFE et de 5 à 20% en poids, de préférence de 10 à 15% en poids, de  
10 charges, notamment de poudre métallique ou minérale.

L'armature est ensuite recouverte d'une dernière couche de PTFE pur ou faiblement chargé, qui noie totalement l'armature.

La surface en contact avec les aliments est en  
15 conséquence plane et ne comporte donc pas de zones de déflexion permettant de dévier de manière efficace les forces engendrées par les objets métalliques.

Un tel revêtement présente encore une certaine sensibilité à la rayure. En outre, il consomme une quantité  
20 importante de matière chargée destinée à former l'armature.

Par ailleurs, pour remédier à cette sensibilité à la rayure, le document EP 0 580 557 propose un revêtement anti-adhésif comprenant une couche de matériau anti-adhésif qui présente une épaisseur discontinue et non constante. Une  
25 telle couche discontinue est appliquée sur une première couche continue et d'épaisseur constante sur l'ensemble de la surface du support.

Cette couche discontinue est déposée au moins sur la partie centrale du fond de l'article culinaire selon  
30 un motif qui peut être irrégulier ou régulier, sous forme de réseau, de points ou d'éléments graphiques.

Dans le cadre de cette dernière technique de réalisation, un inconvénient majeur se produit. La dernière couche du revêtement est formée par la couche discontinue qui crée en quelque sorte des zones de "relief".

5 On observe qu'il se forme des craquelures sur la couche discontinue qui nuisent, dans le temps, à la qualité du revêtement, ce dernier perdant rapidement ses propriétés anti-adhésives.

10 Le problème posé est de réaliser un article culinaire du type précité, qui remédie à l'ensemble des inconvénients mentionnés ci-dessus, cet article culinaire étant par conséquent doté d'un revêtement anti-adhésif présentant une résistance à la rayure améliorée et conservant ses propriétés d'anti-adhérence dans le temps en évitant la formation de craquelures, tout en limitant la  
15 consommation de matière.

Une solution au problème posé est un article culinaire formé d'un support métallique et d'un revêtement anti-adhésif déposé au moins sur la surface du support  
20 métallique constituant l'intérieur de l'article culinaire, le revêtement anti-adhésif comprenant au moins deux couches à base de résine fluorocarbonée, l'une des au moins deux couches, qui recouvre au moins la surface de sollicitation de l'intérieur de l'article culinaire, étant une couche  
25 discontinue formant des motifs. Suivant l'invention, toute coupe transversale de l'article culinaire, au moins au niveau de sa surface de sollicitation, présente des interruptions régulières dans le plan de la couche discontinue et chaque motif présente, en vue de dessus de  
30 l'intérieur de l'article culinaire, une surface d'au moins 1 mm<sup>2</sup>.

La couche discontinue présente donc des motifs disposés de manière telle que des zones de déflexion limitent l'action des forces engendrées par des objets métalliques ou agressifs et ce, sans que ne se créent des zones de "relief" marquées.

Dans une version avantageuse de l'invention, la composition de la couche discontinue formée des motifs comprend au moins une résine fluorocarbonée ainsi que des charges.

La présence de charges dans la composition des motifs permet de renforcer la résistance de l'ensemble de la couche discontinue et, par conséquent, de renforcer la résistance globale du revêtement anti-adhésif de l'article culinaire.

Dans le cas particulier où les charges comportent des pigments, on peut avantageusement réaliser un article culinaire dans lequel la couche discontinue forme un décor qui devient visible à travers le revêtement anti-adhésif, dans le cas où les couches du revêtement anti-adhésif situées au-dessus de la couche discontinue sont transparentes.

Un tel décor, en particulier lorsqu'il est limité à la surface sollicitée de l'article culinaire, permet à l'utilisateur de positionner au mieux les denrées alimentaires en vue de leur cuisson sur ladite surface de cuisson de l'article culinaire.

En outre, dans l'hypothèse où des rayures seraient malgré tout créées au niveau de la surface sollicitée de l'article culinaire, celles-ci seraient nettement moins visibles à l'œil nu grâce à l'aspect visuel conféré par le décor.



D'autres avantages et particularités de l'invention résulteront de la description qui va suivre, faite en référence aux figures annexées :

5 - la figure 1 représente une vue schématique du dessus d'un article culinaire conforme à l'invention,

- la figure 2 représente une vue schématique en coupe transversale selon toute coupe transversale II-II de l'article culinaire de la figure 1,

10 - la figure 3 représente une vue schématique agrandie en coupe transversale d'un autre mode de réalisation d'un article culinaire conforme à l'invention.

Les éléments communs aux différentes figures sont repérées par des références identiques.

15 Sur la figure 1, on a représenté une vue schématique du dessus d'un article culinaire 1.

20 Cet article culinaire 1 comprend une zone centrale 1a, qui correspond à la surface de sollicitation de l'article culinaire 1, qui est celle apte à recevoir et à être en contact avec les aliments et donc avec des objets métalliques, et qui correspond pratiquement en général au fond 1c de l'article culinaire 1. Toutefois, cette surface de sollicitation 1a pourrait être plus grande que la surface du fond ou au contraire plus réduite.

25 Par ailleurs, une couronne périphérique 1b correspond au bord de l'article culinaire 1 et entoure ladite surface de sollicitation 1a.

En référence à la figure 2, l'article culinaire 1 est formé d'un support métallique 2 et d'un revêtement anti-adhésif 3 déposé sur le support métallique 2.

Le support métallique 2 est de manière courante réalisé en aluminium, en alliage d'aluminium, en acier inoxydable ou en titane.

5 Le revêtement anti-adhésif 3 comprend au moins deux couches à base de résine fluorocarbonée, l'une des au moins deux couches, recouvrant au moins la surface de sollicitation 1a de l'intérieur de l'article culinaire 1, étant une couche discontinue 5 formant des motifs 6, 6'.

10 Sur la figure 2, le revêtement anti-adhésif 3 comprend une première couche 4 continue et d'épaisseur constante, recouvrant l'ensemble de la surface intérieure 1d du support métallique 2 et sur laquelle est déposée la couche discontinue 5 sur au moins la zone de la surface de sollicitation 1a, suivant un plan  $P_3$  parallèle au plan du fond  $P_2$ , et dont les motifs 6, 6' sont séparés par des interruptions 9 dans le matériau constituant la couche discontinue 5.

15 Dans un autre mode de réalisation, ces deux couches 4 et 5 peuvent être inversées, la couche discontinue 5 pouvant alors être située directement sur le support métallique 2 et, en toute hypothèse, sous la première couche 4 continue et d'épaisseur constante.

20 Le revêtement anti-adhésif 3 selon l'invention est tel que toute coupe transversale II-II, c'est-à-dire perpendiculaire au plan  $P_2$  défini par la surface du fond de l'article 1, qu'elle soit rectiligne ou courbe, présente des interruptions régulières 9 dans le plan  $P_3$  supérieur et parallèle à  $P_2$  de la couche discontinue 5, se traduisant d'une part par une épaisseur non constante du revêtement anti-adhésif 3 et d'autre part par un "décor" ne comportant aucune ligne rectiligne, courbe, parallèle ou sécante avec d'autres lignes.

En outre, chaque motif 6, 6' présente, en vue de dessus de l'intérieur de l'article culinaire 1, une surface d'au moins 1 mm<sup>2</sup> et de préférence constituée d'une figure géométrique simple, telle que des points, des cercles, des polygones réguliers ou irréguliers, etc.

De préférence, la surface de chaque motif 6, 6' est comprise entre 1 et 10 mm<sup>2</sup>.

Dans une version avantageuse de l'invention, la proportion de surface recouverte par le "décor" constitué par l'ensemble des motifs 6, 6' est supérieure à 15% de la surface totale sollicitée 1a de l'article culinaire 1.

Plus préférentiellement, cette proportion de surface recouverte par l'ensemble des motifs 6, 6' est comprise entre 15 et 40% de la zone centrale 1a formant la surface totale sollicitée de l'article culinaire 1.

Les motifs 6, 6' peuvent être appliqués par tout moyen classique.

Toutefois, pour des raisons d'économie de matière, la couche discontinue 5 formée et constituant les motifs 6, 6' est préférentiellement appliquée par sérigraphie, notamment lorsque l'opération d'emboutissage est réalisée après formation du revêtement anti-adhésif 3 sur le support métallique 2 plan.

Dans le cas où le revêtement anti-adhésif 3 est formé sur le support métallique 2 préalablement embouti selon la forme finale choisie pour l'article culinaire 1, un mode d'application par tampographie est préférentiellement envisagé.

La composition de la couche discontinue 5 constituant les motifs 6, 6' comprend au moins une résine fluorocarbonée.

Les résines fluorocarbonées convenant pour la composition de la première couche 4 et de la couche discontinue 5 sont notamment décrites dans le document US 5,536,583.

5 On citera plus préférentiellement le polytétrafluoroéthylène (PTFE), pur ou en combinaison avec un copolymère de tétrafluoroéthylène et de perfluoropropylvinyléther (PFA).

10 La composition de la couche discontinue 5 formant les motifs 6, 6' comprend en outre des pigments, visant à conférer une couleur aux dits motifs 6, 6'.

A titre d'exemples non limitatifs, on peut envisager d'utiliser un ou plusieurs pigments choisis parmi le noir de fumée, l'oxyde de titane  $TiO_2$ , les paillettes de mica ou les paillettes de silice, lesdites paillettes étant recouvertes par des oxydes métalliques.

Parmi les oxydes métalliques, on peut citer l'oxyde de titane  $TiO_2$  ou l'oxyde de fer  $Fe_2O_3$ .

20 Rien n'interdit toutefois d'envisager l'emploi de pigments thermochromiques, et notamment l'oxyde de fer  $Fe_2O_3$  et/ou le rouge de pérylène, décrits dans le document WO 00/22395.

25 Plus préférentiellement, la proportion pondérale des pigments est comprise entre 0,5 à 7,5% de la composition de la couche discontinue 5 formant les motifs 6, 6'.

Sur la figure 3, on a représenté un revêtement anti-adhésif 7 formé de trois couches, la première couche 4 et la couche discontinue 5 étant similaires à celles représentées à la figure 2.

La couche discontinue 5 est recouverte par au moins une couche de finition 8, également à base de résine fluorocarbonée telle que décrite ci-dessus.

5 On pourrait tout à fait envisager le dépôt d'une ou plusieurs autres couches de finition au-dessus de la couche de finition 8 de la figure 3.

Lorsque l'on utilise des pigments colorés dans la composition des motifs 6, 6' de la couche discontinue 5 et que la couche de finition 8 est transparente, les motifs  
10 6, 6' de la couche discontinue 5 forment un décor qui est visible à travers la couche de finition 8.

On peut tout à fait envisager de réaliser un article culinaire comportant un revêtement conforme à la présente invention et comprenant en outre, dans la couche  
15 discontinue 5 ou dans une autre couche, dans la première couche 4 continue et d'épaisseur constante ou dans toute autre couche supplémentaire, un décor à base de résine fluorocarbonée et comprenant au moins une substance chimique qui change de couleur de manière réversible en fonction de  
20 la température.

Un décor conforme à la définition ci-dessus a notamment été décrit dans la demande WO 00/22395 au nom de la demanderesse.

REVENDICATIONS

1. Article culinaire (1) formé d'un support  
métallique (2) et d'un revêtement anti-adhésif (3) déposé au  
5 moins sur la surface du support métallique constituant  
l'intérieur (1d) de l'article culinaire (1), le revêtement  
anti-adhésif (3) comprenant au moins deux couches à base de  
résine fluorocarbonée, l'une des au moins deux couches  
recouvrant au moins la surface de sollicitation (1a) de  
10 l'intérieur de l'article (1) étant une couche discontinue  
(5) formée de motifs (6, 6'), caractérisé en ce que toute  
coupe transversale (II-II) de l'article culinaire (1), au  
moins au niveau de sa surface de sollicitation (1a),  
présente des interruptions régulières (9) dans le plan (P<sub>3</sub>)  
15 de la couche discontinue (5) et en ce que chaque motif (6,  
6') présente, en vue de dessus de l'intérieur de l'article  
culinaire (1), une surface d'au moins 1 mm<sup>2</sup>.

2. Article culinaire selon la revendication 1,  
caractérisé en ce que la surface de chaque motif (6, 6') est  
20 comprise entre 1 et 10 mm<sup>2</sup>.

3. Article culinaire selon la revendication 1 ou  
2, caractérisé en ce que la proportion de surface recouverte  
par l'ensemble des motifs (6, 6') est supérieure à 15%, et  
de préférence comprise entre 15 et 40%, de la surface totale  
25 sollicitée (1a) de l'article culinaire (1).

4. Article culinaire selon l'une quelconque des  
revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la couche  
discontinue (5) formée des motifs (6, 6') est appliquée par  
sérigraphie ou par tampographie.

30 5. Article culinaire selon l'une quelconque des  
revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la composition  
de la couche discontinue (5) formée des motifs (6, 6')

comprend au moins une résine fluorocarbonée et, en outre, des pigments, qui peuvent notamment être thermochromiques.

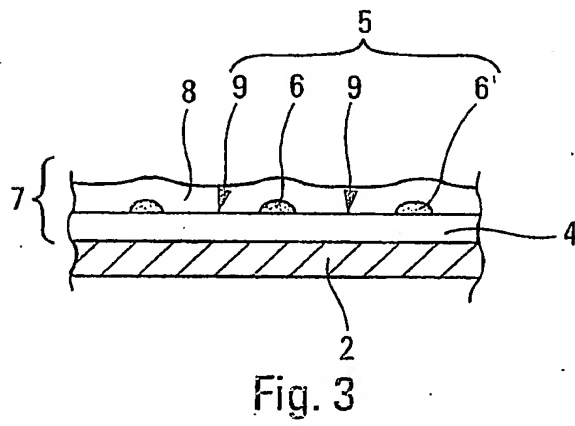
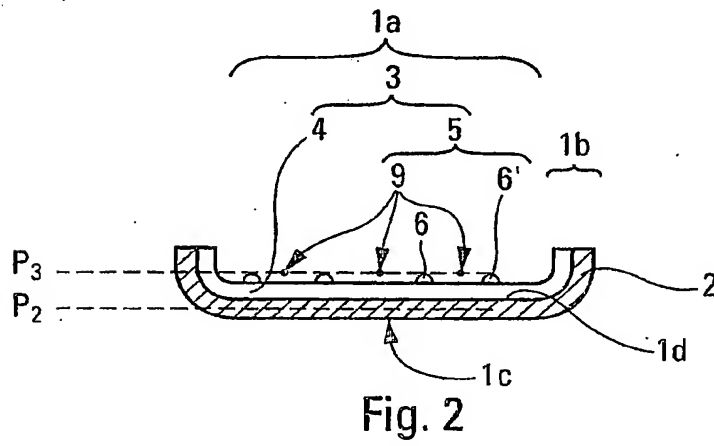
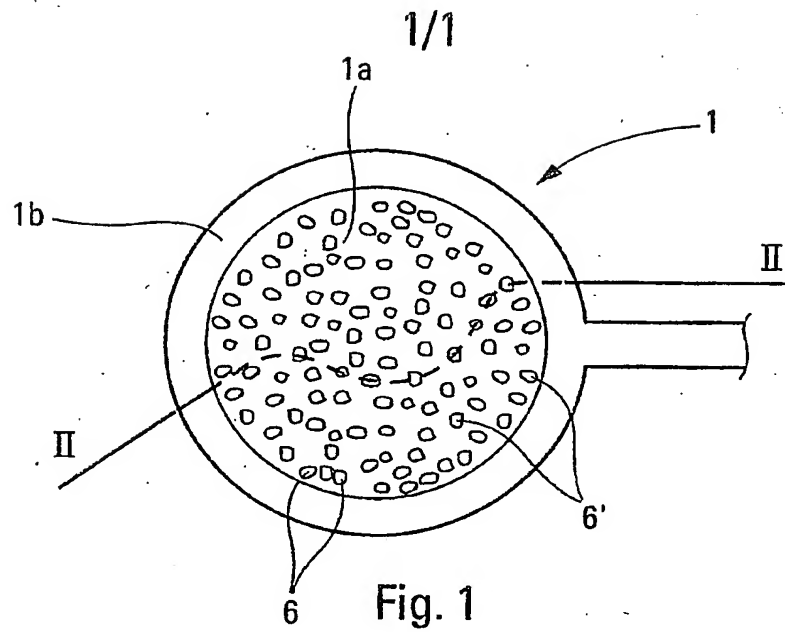
5 6. Article culinaire selon la revendication 5, caractérisé en ce que les pigments comprennent au moins un élément choisi parmi le noir de fumée, l'oxyde de titane  $\text{TiO}_2$ , l'oxyde de fer  $\text{Fe}_2\text{O}_3$ , le rouge de pérylène, les paillettes de mica ou les paillettes de silice, lesdites paillettes étant recouvertes par des oxydes métalliques.

10 7. Article culinaire selon la revendication 6, caractérisé en ce que les oxydes métalliques sont l'oxyde de titane  $\text{TiO}_2$  et/ou de l'oxyde de fer  $\text{Fe}_2\text{O}_3$ .

15 8. Article culinaire selon l'une quelconque des revendications 5 à 7, caractérisé en ce que la proportion pondérale des pigments est comprise entre 0,5 à 7,5% de la composition de la couche discontinue (5) formée des motifs (6, 6').

20 9. Article culinaire selon l'une quelconque des revendications 5 à 8, caractérisé en ce que les motifs (6, 6') de la couche discontinue (5) forment un décor qui est visible à travers le revêtement anti-adhésif (3).

25 10. Article culinaire selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé en ce qu'il comprend en outre un décor à base de résine fluorocarbonée et comprenant au moins une substance chimique qui change de couleur de manière réversible en fonction de la température.







26 bis, rue de Saint Pétersbourg - 75800 Paris Cedex 08

Pour vous informer : INPI DIRECT

0 825 83 85 87  
0,15 € TTC/mn

Télécopie : 33 (0)1 53 04 52 65

**BREVET D'INVENTION****CERTIFICAT D'UTILITÉ**

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11235\*03

**DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S)** Page N° 1.. / 1..

(À fournir dans le cas où les demandeurs et les inventeurs ne sont pas les mêmes personnes)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 @ W / 210103



<b>Vos références pour ce dossier (facultatif)</b>		
<b>N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL</b>		04 03291
<b>TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)</b>		
Article culinaire présentant une résistance à la rayure améliorée		
<b>LE(S) DEMANDEUR(S) :</b>		
SEB SA		
<b>DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :</b>		
<input checked="" type="checkbox"/> 1	Nom	BUFFARD
	Prénoms	Jean-Pierre
Adresse	Rue	21 Montée Victoria Tresserve
	Code postal et ville	[7 1 3] [1 0 0] AIX-LES-BAINS
Société d'appartenance (facultatif)		
<input checked="" type="checkbox"/> 2	Nom	GARDAZ
	Prénoms	Claudine
Adresse	Rue	Villa Yute Puce, Petit Salagine BLOYE
	Code postal et ville	[7 1 4] [1 5 0] RUMILLY
Société d'appartenance (facultatif)		
<input checked="" type="checkbox"/> 3	Nom	
	Prénoms	
Adresse	Rue	
	Code postal et ville	
Société d'appartenance (facultatif)		
S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez plusieurs formulaires. Indiquez en haut à droite le N° de la page suivi du nombre de pages.		
<b>DATE ET SIGNATURE(S)</b> <b>DU (DES) DEMANDEUR(S)</b> <b>OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)		
Le 17 mai 2004		
Thierry PICHAT (92-4049)		

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites à ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI.